

Secretos sucios de la carne vegetal

SILVIA RIBEIRO :: 21/08/2017

El cuestionamiento a la cría industrial de animales está totalmente justificado, pero no necesitamos cambiarlo por otra industria nociva y riesgosa

La industria de la carne es un problema grave para la salud, el ambiente y los animales que tienen que vivir toda su vida en condiciones deplorables. Por todo ello, cada vez más personas optan por comer menos carne o dejar totalmente su consumo. Ante esta demanda, la industria de los sustitutos vegetales de carne crece aceleradamente, pero ¿realmente son mejores?

Por ejemplo, la llamada hamburguesa imposible (Impossible Burger) de la empresa de alta tecnología Impossible Foods, es uno de los productos de este floreciente mercado, en el que muchos actores vienen de la industria bioquímica e informática, más que de la alimentaria. La presentan como totalmente vegetal, pero con una salsa secreta que la hace sangrar y tener un sabor y color muy parecido al de la carne.

El ingrediente que le da ese efecto, la leghemoglobina (abreviado en inglés SLH o simplemente heme), es en este caso un producto derivado de ingeniería genética, que no fue aprobado como seguro para la salud humana por la Administración de Drogas y Alimentos de EEUU (FDA por sus siglas en inglés), pese a lo cual la empresa lo puso en el mercado desde 2016.

El tema salió a la luz por un artículo del *New York Times* del 8 de agosto 2017, a partir de que las organizaciones Amigos de la Tierra y Grupo ETC obtuvieron mediante la ley de acceso a la información, los documentos que la empresa presentó a la FDA, intentando obtener su aprobación (<https://tinyurl.com/yd9aglux>).

Según explica Jim Thomas, del Grupo ETC, La FDA dijo a Impossible Foods que su hamburguesa no alcanzaba los estándares de inocuidad, y la compañía admitió que no conocía todos sus ingredientes. Aún así la ha vendido a miles de consumidores incautos. La empresa debería retirar del mercado sus hamburguesas hasta que la FDA establezca la seguridad del producto y se ofrezcan disculpas a quienes fueron puestos en riesgo.

La leghemoglobina usada para esta hamburguesa es una proteína creada en laboratorio que imita una presente en la raíz de las plantas de soya, pero producida en tanques por microbios alterados mediante biología sintética. En los documentos presentados por la empresa a la FDA, la agencia advirtió que según los datos aportados, el heme, ingrediente clave de la hamburguesa, no cumplía los estándares para el estatus de seguridad generalmente reconocidos (GRAS, por sus siglas en inglés). La empresa admitió que en el proceso de ingeniería genética para el heme se habían generado 46 proteínas adicionales inesperadas de las cuales ninguna había sido evaluada en el dossier presentado a la FDA.

Para evitar que la FDA rechazara la solicitud, la empresa la retiró voluntariamente, asegurando que realizaría nuevas pruebas, las cuales actualmente asegura haber realizado

exitosamente –en experimentos de alimentación con ratones de laboratorio– pero pese a ello, el estudio no es público. Aunque la empresa sostiene que la proteína en la soya ha sido consumida por mucho tiempo y no se conocen efectos adversos, la versión construida mediante biología sintética, así como las proteínas adicionales inesperadas, son desconocidas y tienen potencial alergénico y otros desconocidos.

El caso de esta hamburguesa vegetal sangrante es significativo del desarrollo en esta industria. No se trata, como uno podría pensar, de alternativas sustentables, sino que en muchos casos son sustitutos con ingredientes excretados en tanques de fermentación, por microbios o levaduras alteradas genéticamente mediante biología sintética, un campo escasa o nulamente regulado, en el cual no existen siquiera normas de bioseguridad adecuadas a este proceso industrial nuevo y nada natural. Otros ejemplos del mismo tipo son los sustitutos que imitan leche de vaca producidos por la empresa Perfect Day o las claras de huevo de Clara Foods, ambos producidos con biología sintética.

Son empresas que intentan aprovecharse comercialmente de los vacíos regulatorios y la crítica y sensibilidad de cada vez más gente ante la producción industrial de carne y la crueldad de la cría animal, pero sin explicar que el proceso de producción se basa en tecnologías riesgosas, sea en estos u otros casos, como los que producen carne en laboratorio, otra aventura de alta tecnología que implica riesgos de salud no evaluados.

El motor de esta industria es que el mercado de sustitutos de productos animales es enorme y de muy rápido crecimiento, el fundador de Impossible Foods estima que será de miles de millones de dólares en pocos años. Seguramente también es la razón para que Impossible Foods consiguiera inversiones de 200 millones de dólares por parte de Bill Gates, Khosla Ventures y el también billonario Li Ka-Shing, de Hong Kong, a la que este mes se sumaron 75 millones de dólares más del fondo soberano de inversión de Singapur (NYT, <http://tinyurl.com/yag68oql>).

El cuestionamiento a la cría industrial de animales está totalmente justificado por un amplio espectro de razones, pero no necesitamos cambiarlo por otra industria nociva y riesgosa. La producción campesina, agroecológica, de pastores y pescadores artesanales, nos brinda abundantes alternativas reales, sanas y probadas.

** Investigadora del Grupo ETC
La Jornada*

<https://www.lahaine.org/mundo.php/secretos-sucios-de-la-carne>